как приготовить кофе

68 рецептов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Натуральный кофе — это семена (зерна) плодов тропического кофейного дерева. Известно большое количество сортов и разновидностей кофе. Наилучшим считают кофе мокко. У этого кофе мелкое яйцевой формы серовато-зеленое зерно. Настои мокко экстрактивны, ароматичны и, как говорят специалисты, «бархатисты».

Напитки из натурального кофе обладают тонким, приятным ароматом и вкусом. Кофе ценят также и за его тонизирующие свойства. Умеренное количество натурального кофе здоровому человеку полезно. Кофе возбуждает нервную систему, повышает работоспособность организма, улучшает обмен веществ, работу сердца, органов дыхания.

Чашку ароматного приятно-горьковатого черного кофе подают после обеда или ужина. Кофе с молоком или со сливками хорошо дополняет завтрак. Вкусны также холодные кофейные напитки.

- Как приготовить кофе: 68 рецептов
  - КОФЕ
  - РЕЦЕПТЫ КОФЕ
    - 1. Черный кофе.
    - 2. Кофе с жженым сахаром.
    - 3. Кофе по-ирландски.
    - 4. Кофе ячменный.
    - 5. Кофе черный
    - 6. Кофе натуральный с молоком.
    - 7. Кофе по-арабски.
    - 8. Кофе по-сицилийски.
    - 9. Кофе по-венски.
    - 10. Кофе по-польски.
    - 11. Кофе по-варшавски.
    - 12. Кофе по-итальянски.
    - 13. Кофе по-чешски.
    - 14. Кофе по-французски.
    - 15. Кофе по-японски.
    - 16. Кофе по-мексикански.
    - 17. Кофе натуральный, заваренный в специальной кофеварке.
    - 18. Кофе «Максер».
    - 19. Кофе «Натали».
    - 20. Эссенция из кофе.

- 21. Кофе по-турецки.
- 22. Кофе по-турецки с яичным желтком.
- 23. Кофе МОККО по-арабски.
- 24. Кофе «АФРИКА».
- 25. Кофе «ИНДИЯ».
- 26. Кофе «ОРИЕНТ».
- 27. «ЭЛЕКСИР» из растворимого кофе.
- 28. Кофе «МОСКВА».
- 29. ФЛИП С КОФЕ «НАДЯ».
- 30. МИКС-КОФЕ «АНЯ».
- 31. АНГЛИЙСКИЙ НАПИТОК.
- 32. Напиток «НА ДОСУГЕ».
- 33. Кофе холодный с молоком.
- 34. Кофе «ШОКОЛАДНЫЙ».
- 35. Кофе «АПЕЛЬСИННЫЙ».
- 36. АЙС-КОФЕ ПО ВЕНСКИ.
- 37. Кофе экстракт.
- 38. Кофе «РОЯЛЬ».
- 39. Кофе «СПОРТ».
- 40. Кофе «ЖАНЕТТ» молочный.
- 41. Пунш «ШОКО».
- 42. АЙС-КОФЕ С ЛИКЕРОМ
- 43. АЙС-КОФЕ С СОКОМ ИЗ КЛУБНИКИ, ВИШЕН, ЧЕРЕШЕН
- 44. Кофе «ЭЛЕКСИР».
- 45. Кофе «СВЕЖЕСТЬ».
- 46. Кофе «ПО-КАЗАЦКИ».
- 47. Кофе по-бразильски.
- 48. АИС-КОФЕ ПО-АНГЛИЙСКИ
- 49. Кофе «ЭСКИМО».
- 50. Кофе «КОЛА».
- 51. Кофе «ТИХАНИ».
- 52. Кофе «СЕРЕНАДА».
- 53. Кофе по-французски.
- 54. Кофе «ФЕРИ» (Антильские острова).
- 55. Кофейный крапивник.
- 56. Кофе двойной крепости.
- 57. Кофе с перцем.
- 58. Кофе «ИРИНА».
- 59. Кофе с ликером.
- 60. Кофе черный с мороженым (глясссе).
- 61. Ледяной мокко.
- 62. Кофе с коньяком.
- 63. Питательный кофе.

- НАПИТКИ С КОФЕ
  - 64. Флиц «АНЖЕЛО».
  - 65. МОККО 32-ног
  - 66. Кофейный пунш (горячий).
  - 67. Восточный 32-ног
  - 68. Коктейль «КОФЕЙНЫЙ»

Как приготовить кофе: 68 рецептов

КОФЕ

От арабского «кохва». Представляет собой зерна кофейного дерева, богатые ароматическими веществами и алкалоидами, в основном кофеином. Родина — Южная Арабия (Йемен) и Эфиопия. В настоящее время насчитывается более ста сортов кофе. Высшие сорта кофе отличаются крепким настоем и ароматом.

Кофе имеет многовековую историю. В Европе он чрезвычайно ценился до XVIII в. Позже кофе отнесли к числу вредных напитков и только в XX в. кофе снова стал популярен.

Кофе является традиционным горячим напитком в Болгарии, Германии, Польше, Чехословакии, Румынии, Алжире, Сирии, Ливане, Ливии, Индии, Финляндии, Дании, странах Латинской Америки, США.

Кофе потребляется ограниченно или совсем не употребляется в Англии, Венгрии, Китае, Монголии, Японии.

В словаре В. Даля мы читаем «Кофе напитчив», «Напит-»гав" означало «сытный», «питательный». Поэтому в XIX в. никогда не говорили, что кофе и какао пьют — их всегда «откушивали».

«Он позволит откушать кофею» — встречаем в произведениях Гоголя, Островского, Гончарова.

В странах Арабского Магрита (Алжир, Ливия, Тунис, Марокко) кофе, известный арабам с IX в., благодаря арабскому врачу Резесу, получил распространение в XV в., после вхождения в состав Оттоманской империи. Способ приготовления кофе магрибинцы переняли у турок. Он отличается очень большой крепостью и сильным ароматом. Согласно обычаю, он должен быть «черен, как ночь, горяч, как ад, сладок, как любовь». Его не пьют, его «всасывают», оставляя гущу на дне чашки. Выпив кофе, обычно пьют глоток воды.

В настоящее время кофе разводится во всех тропических странах Старого и Нового Света, где средняя летняя температура не ниже 14,5° С. Первые пробы разведения кофе произведены голландцами на Яве в 1650 г. ив Суринаме в 1718 г. Первый груз Яванского кофе пришел в Голландию в 1719 г., кофейное дерево начинает давать плоды на третьем году, но держится редко более 12 лет. Цветет и приносит плоды в продолжении всего года, но главные сборы происходят весной и осенью. Другой вид кофе открыт в 1911 г. в Западной Африке (Сьера-Леона, Ангола). Он отличается своими круглыми листьями и значительно более крупными плодами.

Для очищения кофейных зерен от мякоти и оболочек

используют различные приемы, в зависимости от того пускают ли в продажу совершенно спелые плоды (лучшие сорта) или не совсем дозревшие. Бобы кофе или сразу идут в продажу, или их оставляют на несколько лет в прохладных, хорошо проветриваемых помещениях. Причем вес кофе после этого значительно уменьшается, зато вылежавшийся кофе сильно выигрывает в качестве, приобретает после жарения особенно сильный и приятный аромат.

Иногда встречаются попытки фальсификации кофе, как по отношению к сырым бобам, так и к жареному кофе.

Полезность или вредность кофе зависит от того, как он приготовлен. Доля вредных алколоидов увеличивается при усилении нагрева кофе и тем более при его кипечении. Пить кофе с молоком или сливками стали лишь в конце XVIII в. — начале XIX в.

На Востоке же никогда не употребляли кофе с молоком, считая его вредным и портящим его вкус.

Для приготовления кофе используют кофейники (лучше эмалированные), специальные кастрюльки с длинной ручкой — «турки» (желательно из меди или серебра, но не из сплавов), а также различные стеклянные аппараты, кофеварки, которые сконструированы так, что воду надо вливать в один резервуар, а молотый кофе класть в другой. Можно приготовить хороший кофе и в специальном глиняном или фарфоровом сосуде (состоящем из двух частей, разделенных сеточкой). Существует множество рецептов приготовления напитков кофе, с некоторыми из которых Вы познакомитесь в этом издании.

Чаще практикуется фальсификация при продаже, которая заключается в подмешивании к дорогим сортам более дешевых, с целью выгодного для торговцев повышения веса бобов, последние вовремя поджаривания опрыскиваются вазелином, плиточным сахаром и т. д. С целью замаскирования попорченных бобов, их встряхивают со свинцовыми шариками или подкрашивают, нередко вредными для здоровья красящими веществами.

РЕЦЕПТЫ КОФЕ

1. Черный кофе.

Для приготовления черного кофе рекомендуется употреблять только натуральный кофе хорошего качества. Можно мешать кофе различных сортов. Зерна сырого кофе поджарить и смолоть непосредственно перед варкой. При обжаривании кофейных зерен надо обратить внимание на то" чтобы кофе не сжечь, а цвет его должен стать каштаново-коричневым. Обычно приготавливают из 4 ч. л. кофе порцию, а двойная порция приготавливается из 8 граммов. Если желательно приготовить еще более хороший, более крепкий кофе, надо увеличить дозировку на 5 или 10 граммов.

Кофе не варят, а заваривают кипятком так же, как и чай. Кофе надо готовить непосредственно перед подачей на стол, подавать горячим.

2. Кофе с жженым сахаром.

Этот напиток подают после еды на пикниках или после обеда на даче. Над чашкой кофе, очень крепкого и горячего, держите чайную ложку, в которую предварительно положен кусок сахара. Полейте на сахар охлажденного коньяку и подожгите его. Когда пламя погаснет, вылейте содержимое ложки в чашку и хорошенько помешайте. Можете также добавить щепотку корицы (по вкусу).

3. Кофе по-ирландски.

Этот напиток чудесно бодрит, освежает. Можно подавать его в любое время года. В бокал с толстыми стенками на ножке налейте 1/3 объема ирландского виски или водки и добавьте горячего крепкого кофе, не доливая его до краев на 2 см. Добавьте по вкусу сахар, размешайте, подлейте свежих сливок, слегка взбитых, но не перемешивайте их: положите сливки чайной ложкой так, чтобы они плавали на поверхности и пейте кофе сквозь этот слой сливок.

4. Кофе ячменный.

40 г. ячменного кофе, 1/2 л. воды, 5 г. цикория, 1/2 я. молока,

Ячменный кофе смолоть в кофейной мельнице. В посуду, используемую исключительно для приготовления кофе, влить воду, высыпать молотый кофе, прибавить цикорий и кипятить 1-2 минуты; отодвинуть на край плиты, сбрызнуть холодной водой и плотно закрыть крышкой.

Через несколько минут, когда кофе отстоится, перелить его в нагретый кофейник, который подается на стол, или разли-

вается прямо в чашки. Кипяченое молоко смешать с кофе в кофейнике или в чашках. Можно подавать также молоко отдельно в молочниках. К вскипяченному ячменному кофе можно добавить 10-20 г. натурального кофе и заварить.

5. Кофе черный

3/4 л. воды, 50 г. молотого натурального кофе, сахар (добавить по вкусу).

Кофе заваривается в специальных кофейниках. При отсутствии кофейника следует половину молотого кофе залить холодной водой в посуде, употребляемой исключительно для приготовления кофе. Кипятить 2-3 минуты, добавить остаток кофе, заварить, отставить на край плиты, плотно закрыть Дать отстояться 10 минут, слить настой через сито в нагретый кофейник, который подается на стол или разливать в нагретые чашки. Кофе подают очень горячим. Кофе натуральный приготавливают также с добавкой специального цикория. К черному кофе можно также подавать отдельно взбитые сливки.

6. Кофе натуральный с молоком.

1/2 л. воды, 20 г. натурального кофе, 20 г. ячменного кофе, 1/2 л, молока, 60-80 г. сахара.

Процеженный настой смешать с кипяченым молоком или со сливками.

7. Кофе по-арабски.

На дно кофейника (не эмалированного) насыпают немного сахарного песку и ставят на огонь. Когда сахар приобретет коричневый оттенок, его заливают водой. Доведя воду до кипения, кофейник снимают с огня, насыпают в него порошок и снова нагревают, пока напиток не закипит. В такой кофе можно добавить корицу.

8. Кофе по-сицилийски.

К кофе, приготовленному по-турецки, добавляют процеженный лимонный сок. Подают в стаканах.

9. Кофе по-венски.

В чашку готового кофе кладут горкой сливки, взбитые с сахаром и ванилином, сверху насыпают тертый шоколад. В кофе можно положить только сливки, а сахар подать отдельно.

10. Кофе по-польски.

В ошпаренные кипятком чашки всыпают свежемолотый кофе, заливают его кипятком и перемешивают, как только на поверхности кофе образуется пена, чашки накрывают блюдцем. Через 7-8 минут кофе можно пить.

11. Кофе по-варшавски.

Варят обычный кофе, но с меньшим количеством воды. Процеживают его, добавляют сахар и топленое молоко. Смесь нагревают до кипения. При подаче в чашки (или стаканы) можно положить пенку, снятую с топленого молока.

12. Кофе по-итальянски.

Кофе варят не на воде, а на молоке, процеживают прямо в чашке, сахар (лучше мелкий песок) подают отдельно.

13. Кофе по-чешски.

Готовят напиток из смеси сваренного черного кофе и молока (в соотношении 2:1).

14. Кофе по-французски.

Готовый крепкий кофе фильтруют, чуть-чуть солят, затем разливают по чашкам, добавляя в каждую немного коньяку и, по желанию, сахар,

15. Кофе по-японски.

Смешивают горячий крепкий кофе и очень сладкое какао (1 : 1), доводят до кипения и разливают по чашкам, добавляя в каждую немного сливок.

16. Кофе по-мексикански.

К молотому кофе добавляют немного какао в порошке. Подавать горячим в кувшине или кофейнике. Вместо молока можно взять яичные желтки — на 2-3 чашки достаточно одного желтка. Взбить пену, добавить сахар по вкусу. Сверху в чашки с кофе положить по ложке пены.

17. Кофе натуральный, заваренный в специальной кофеварке.

Специальную кофеварку с фильтром сильно нагреть (лучше всего вставить в посуду с кипятком). В верхнюю часть кофеварки всыпать очень мелко молотый кофе, прикрыть ситечком и обливать понемногу кипятком, так, чтобы настой медленно стекал в нижнюю часть кофеварки. Кофе подавать очень горячим, наливать в нагретые кофейные чашки, не до краев (примерно до 3/4 высоты чашки). Можно подавать со взбитыми сливками.

18. Кофе «Максер».

Горячий крепкий кофе смешивают с равным количеством хсфошего чая. Сахар и смеси подают отдельно.

19. Кофе «Натали».

Перед заваркой растворимого кофе к нему добавляют немного измельченного шоколада, яичного желтка. Сахар добавляют по вкусу.

20. Эссенция из кофе.

а) Поджарить 500 гр, сахарной пудры, непрерывно помешивая, до коричневого цвета. Развести двумя литрами воды и варить достаточно длительное время. Смешать с этим сиропом кофе из 250 г. хорошо поджаренного молотого натурального кофе, приготовленного как обычно в сосуде для варки кофе. Влить в бутылку, хорошо закупорить и пропарить 10-15 минут. На чашку горячего молока кладется 1-2 ложечки этой эссенции.

б) Варить 15 минут в одном литре кипящей воды 150 г. хорошего, поджаренного молотого кофе, но не прибавлять никакого суррогата. Процедить, потом к полученной жидкости прибавить 400 г. сахарной пудры и варить пока не загустеет. Разлить по бутылкам и хорошо закупорить. Таким образом можно сохранять некоторое время. Перед подачей на стол, чтобы получить обыкновенный кофе, разбавить горячей водой, потом, если желательно получить кофе с молоком, можно влить горячее молоко.

21. Кофе по-турецки.

Этот вид кофе, в зависимости от количества сахара, употребляемого при его приготовлении, бывает горьким, сладким, очень сладким, более жидким или более густым.

Обычно на 1 чашку напитка кладут 1 полную чайную ложку кофе мелкого помола и сахар по вкусу.

Кофе по-турецки приготовляется двумя способами.

1) В кофейник с кипящей водой засыпают кофе и сахар и доводят до кипения. Закипевший кофе снимают с огня, потом опять ставят на огонь и снова доводят до кипения (в общей сложности это повторяется 3 раза).

2) Кофе, смешанный с сахаром в кофейничке, заливают холодной водой и выдерживают несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейничек ставят на слабый огонь — так кофе закипит медленнее и на нем образуется больше пены. Доведя до кипения, его снимают с огня, сразу ставят обратно и снова доводят до кипения. Если желательно, чтобы кофе был без пены, после снятия с огня его слегка взбрызгивают холодной водой. Готовый кофе подают следующим образом: на небольшое блюдо ставят кофейничек, кофейные чашки на маленьких блюдечках и стаканы с холодной водой.

22. Кофе по-турецки с яичным желтком.

Продукты: на одну чашку — 1 ч. л. кофе, 1/2 яичного желтка, сахар.

Приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого желтка. Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его можно подать в горячем и в холодном виде.

23. Кофе МОККО по-арабски.

Продукты: на 4 чашки — 6 чайных ложек кофе, 3 чайные ложки сахара.

В горячую воду всыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд снова поставить на огонь и довести до кипения, В общей сложности повторить это 3 раза. Готовый напиток взбрызнуть холодной водой, чтобы гуща отстоялась, размешать и разлить в чашки. Вместе с кофе подать холодную воду в стаканах.

24. Кофе «АФРИКА».

Продукты: на 4 чашки кофе — 4 чагики кипятка, 6 чайных ложек кофе, 1 неполная ложка какао-порошка, щепотка молотой корицы, немного коньяка, сахар по вкусу.

Все указанные в рецепте продукты смешать в кофейничке и варить на спиртовке. Коньяк добавить к уже готовому кофе, который лучше приготовлять тут же на столе. Подать в горячем виде.

25. Кофе «ИНДИЯ».

Продукты: 10 чайных ложек кофе, 4 чашки кипятка, 8 чайных ложек сахара, 4 шт. гвоздики, натертая на терке цедра 1 апельсина, рюмка рома, сливки.

Кофе залить кипятком и через 5 минут разлить в 4 чашки. В каждую положить по две ч. л. сахара и 1 гвоздике, тертой апельсиновой цедры и немного рома. К кофе подать сливки.

26. Кофе «ОРИЕНТ».

Продукты: 300 мл. воды, 3 ст. ложки меда, 8 ч. л. молотого кофе.

Воду и мед смешать в кофейнике и вскипятить. Затем добавить кофе и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Готовый напиток разлить в 4 кофейных чашки и подать к столу.

27. «ЭЛЕКСИР» из растворимого кофе.

Продукты: 2 полные чайные ложки растворимого кофе, 2 чашки воды, 2 ч. л, сахара, рюмка коньяка, 1/2 чашки сгущенного молока. Лед по желанию.

Все указанные в рецепте продукты смешать в миксере, и затем взбить вручную. По желанию можно в каждую чашку положить по кусочку льда.

28. Кофе «МОСКВА».

Продукты: 4 чашки горячего кофе Мокко, 1 рюмка коньяка, сахар по желанию.

4 стакана смочить водой (только края) и погрузить в сахар. Затем осторожно разлить в них кофе и добавить предварительно согретый коньяк. Готовый напиток зажечь и немедленно подать.

29. ФЛИП С КОФЕ «НАДЯ».

Продукты: 4 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка рома или коньяка, ванилин. 4 чашки готового и охлажденного кофе, колотый лед.

Смешать кофе, сахарную пудру, ром, ванилин и добавить лед. Готовый напиток сразу подать.

30. МИКС-КОФЕ «АНЯ».

Продукты: 1 чашка крепкого кофе, 1 чашка сливок, 1 маленькая рюмка коньяка, небольшое количество кофе мелкого помола, банак, колотый лед.

Процеженный кофе, коньяк и сливки смешать в миксере. Полученную смесь разлить в бокалы. Банан очистить, нарезать ломтиками, обвалять в молотом кофе и добавить в бокалы (предварительно распределить их по числу). Положить кусочки льда. Пить через соломинку,

31. АНГЛИЙСКИЙ НАПИТОК.

Продукты: 4 ликерных рюмки готового и охлажденного кофе, 2 ст. л. сахара, 4 винные рюмки готового и охлажденного какао, 4 шарика мороженого, 1 чашка холодного молока.

Все указанные продукты смешать в миксере. Полученный напиток разлить в бокалы и подать.

32. Напиток «НА ДОСУГЕ».

Продукты: 4 ч. л. растворимого кофе, 4 ч. л, сахара, сок из 1/2 лимона, 3 чашки холодной воды.

Все указанные в рецепте продукты хорошо смешать, разлить в чашки и подать.

33. Кофе холодный с молоком.

Продукты: 1/10 я. черного кофе, 114 я. молока, 4 ст. я. сахарной пудры, на кончике ножа питьевой соды, колотый лед.

Соду растворить в молоке, добавить сахар, охлажденный кофе, кусочки льда.

34. Кофе «ШОКОЛАДНЫЙ».

Продукты: 1/4 я. расплавленного молочного шоколада, 1/4 я. крепкого кофе, сливки по желанию.

Оба напитка соединить, хорошо размешать и разлить по чашкам горячим. По желанию можно добавить сливки. Этот кофе можно подать также и в охлажденном виде.

35. Кофе «АПЕЛЬСИННЫЙ».

Продукты: 1/2 л, кофе по-турецки, молоко, сахар, апельсинная цедра, 1 маленькая рюмка коньяка, сливки.

Горячий кофе слегка подсластить и разлить по чашкам, не доливая до верху 1/4. Затем добавить мелко натертую на терке цедру апельсина, коньяк, сливки и подать,

36. АЙС-КОФЕ ПО ВЕНСКИ.

Продукты: 1/2 л. сладкого крепкого кофе, 1/4 я, сливок, обычные или шоколадные вафли небольшого размера.

Кофе смешать с половиной указанного количества сливок. Полученную смесь заморозить в холодильнике, после чего наполнить ею бокалы. Подать, украсив оставшейся половиной уже взбитых сливок с сахаром и вафлями.

37. Кофе экстракт.

Продукты: 100 г. кофе, 1/2 л. кипятка, щепотка соли.

Кофе залить кипятком и добавить соль. После охлаждения калить в небольшую бутылку. При приготовлении обычного кофе на каждую порцию достаточно 5 чайных ложек экстракта.

38. Кофе «РОЯЛЬ».

Продукты: кусок сахара-рафинада, 1 чашка кипящего черного кофе, коньяк.

Кусок сахара-рафинада положить на маленькую ложку и держать ее над чашкой кипящего черного кофе. Сахар залить небольшим количеством коньяка или рома и подождать, пока он согреется от пара, идущего от кофе. Затем пропитанный алкоголем рафинад зажечь в ложке, чтобы пылающий сахар капал в чашку. Этот кофе не оказывает опьяняющего действия.

39. Кофе «СПОРТ».

Продукты; 1/2 л. холодного кофе, 1/8 л. сливок или сгущенного молока, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 порции ванильного мороженого.

Кофе, сливки, сахар смешать. Полученной смесью залить мороженое. Готовый напиток разлить поровну в 3 стакана. Подать с ложечкой и соломинкой,

40. Кофе «ЖАНЕТТ» молочный.

Продукты: 4 ч. л. хорошо смолотого кофе, 1/4 л. молока, 1 яичный желток, 1 чашка сгущенного молока, 1 ст. ложка сахара, немного коньяка, сливки.

Кофе залить чашкой кипящего молока и под крышкой выдержать 5 минут на слабом огне. После охлаждения процедить и взбить со сливками, яичным желтком, сгущенным молоком и сахаром. Готовый напиток охладить в холодильнике. Подать в стаканах, добавив немного коньяка.

41. Пунш «ШОКО».

Продукты: 8 полных столовых ложек какао-порошка,
2 ч. л. кофе, 1/2 л. молока, 2 рюмки белого вина, 2 ст. ложки рома, взбитые сливки, сахар по желанию.

Какао, кофе и сахар смешать с небольшим количеством молока. Полученную смесь развести оставшимся молоком и вскипятить. Затем добавить предварительно согретое вино и ром. Готовый пунш разлить в стаканы, положить сливок и подать. По желанию можно посыпать кофе или какао-порошок.

42. АЙС-КОФЕ С ЛИКЕРОМ

Продукты: 8 столовых ложек ликера «какао», 1/2 л. готового и охлажденного кофе, 1/8 л. взбитых сливок.

В 4 бокала разлить ликер и кофе, размешать, положить сливки и подать.

43. АЙС-КОФЕ С СОКОМ ИЗ КЛУБНИКИ, ВИШЕН, ЧЕРЕШЕН

Продукты: 8 ч. л. сахара, 4 водочные рюмки сиропа из клубники, черешен или вишен, 1/2 л, готового и охлажденного кофе без кофеина, сливки, колотый лед.

Наполнить до половины 4 бокала кусочками колотого льда и залить фруктовым соком и кофе в равном количестве. Затем дополнить бокалы подслащенными сливками и подать.

44. Кофе «ЭЛЕКСИР».

Продукты: 100 г. кофе-порошка, 1/4 л. воды, 250 г. кислого молока, 100 г. сахарной пудры, 2 яичных желтка.

Сварить обыкновенный кофе по-турецки, положить сахар и охладить. К охлажденному кофе добавить взбитые сливки и пену желтка и кислое молоко также взбитое до концентрации крема. Полученную смесь хорошо размешать. Рекомендуется как укрепляющее средство после тяжелого физического труда.

45. Кофе «СВЕЖЕСТЬ».

Продукты: 4 чашки готового крепкого кофе, 3 ст. ложки меда, 30 г. сахара, лимон, яичный желток по желанию.

В готовом кофе растворить мед и сахар. Затем добавить молоко, сливки и хорошо охладить. Полученную смесь разлить в стаканы, в которые предварительно положить мороженое. Для улучшения вкуса напитка можно внести немного лимонного сока и взбитый желток.

46. Кофе «ПО-КАЗАЦКИ».

Продукты: 1/4 л. крепкого кофе, 1/4 л. красного вина, 3 рюмки водки, сахар.

Все указанные в рецепте продукты смешать. Этот кофе, как и все напитки, содержащие алкогольные экстракты, оказывает сильное действие, и поэтому принимать его в больших количествах не рекомендуется.

47. Кофе по-бразильски.

Продукты: 8 ч. л. молотого кофе, 1 ч. л. какао-порошка, 1 ч. л. сахара, 4 рюмки рома, 150 г. сливок, 400 мл. воды.

Из воды, какао и сахара сварить какао, добавляя к нему кофе и довести до кипения. Приготовленный напиток процедить, положить по желанию сахар и разлить в чашки, затем в каждую чашку влить немного слегка согретого рома и положить взбитые сливки.

48. АИС-КОФЕ ПО-АНГЛИЙСКИ

Продукты: 60 г. молотого кофе, 4 шарика мороженого, 150 г. сливок, 400 мл. кипятка.

Сварить обыкновенный кофе по-турецки, процедить и охладить. Охлажденный кофе смешать с мороженым и расплавленным шоколадом и разлить по бокалам.

49. Кофе «ЭСКИМО».

Продукты: 60 г. молотого кофе, 4 шарика мороженого, 5 ст. ложек расплавленного шоколада, 400 мл. кипятка.

Сварить обыкновенный кофе по-турецки, процедить и охладить. Охлажденный кофе смешать с мороженым и расплавленным шоколадом и разлить в бокалы.

50. Кофе «КОЛА».

Продукты: 2 чашки крепкого кофе, кубиками лед, 1,5 чашки кока-колы, 4 ч. ложки сливок.

В каждую чашку положить несколько кубиков льда, залить сливками, охлажденным кофе и кока-колой. Полученную смесь слегка размешать и подать,

51. Кофе «ТИХАНИ».

Продукты: 8 ч. ложек молотого кофе, 400 мл. кипятка, сахар по желанию, 1/4 л. холодного молока, сливки.

Сварить крепкий черный кофе, по желанию процедить, охладить и добавить холодное молоко. Полученную смесь размешать, разлить в бокалы, положить взбитые сливки и подать.

52. Кофе «СЕРЕНАДА».

Продукты: 100-125 г. молотого хорошо обжаренного кофе, 1/2 я. кипятка, сахар по желанию, сливки.

Сварить кофе по-турецки, охладить и подать в стаканах со сливками,

53. Кофе по-французски.

Продукты: 6 ч, ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, щепотка соли, 1 рюмка французского коньяка, сахар по желанию.

Кофе заварить, профильтровать и добавить соль. В каждую чашку кофе влить немного коньяка и положить по желанию сахар.

54. Кофе «ФЕРИ» (Антильские острова).

Продукты: 1/2 палочки корицы, 6 шт. гвоздики, цедра одного лимона, цедра одного апельсина, 60 г. рома, 120 г. коньяка, сахар, 1 л крепкого горячего кофе.

Все компоненты смешать, разогреть в сосуде, затем под" жечь и очень осторожно залить горячим кофе.

55. Кофейный крапивник.

Желток одного яйца, один двойной кофе (12 г.), 1,5 куска сахара.

Желток яйца поместить в фужер, осторожно вылить на него охлажденный сладкий кофе.

56. Кофе двойной крепости.

Варят кофе обычной крепости, когда он отстоится, насыпают вторую порцию кофе, доводят до кипения, снимают, опять отстаивают и только после этого подают.

57. Кофе с перцем.

Турка разогревается на огне, в нагретую турку насыпать 1 — 1,5 г. черного перца, 4 ч. л. кофе. Размешать, залить холодной водой (100 г.). Довести до кипения, добавить еще 150 г. воды, довести до кипения, добавить еще 250 г. воды, кипятить 5-10 минут, сразу подавать.

58. Кофе «ИРИНА».

Растапливается на сковороде сахар (3-4 ч. л.) до жидкой массы коричневого цвета. Эта масса заливается горячей кипяченой водой. В разогретую турку насыпать 2 ч. л. кофе, залить полученной массой со сковороды. Долить горячей воды и довести до кипения.

59. Кофе с ликером.

В неполный стакан охлажденного кофе, приготовленного по-варшавски, добавить ванильный ликер (30 г.) и положить взбитые сливки (40 г.).

60. Кофе черный с мороженым (гляссе).

В сваренный черный кофе добавляют сахар и охлаждают. В бокал или фужер наливают кофе, кладут шарик мороженого (50 г.). Бокал ставят на десертную тарелку, на которую кладут чистую ложку или соломинку.

61. Ледяной мокко.

Один двойной черный кофе (12 г.), одна кофейная ложка сахарного песка, одна ст. ложка сливок, лед. Кофе и сливки должны быть охлажденными.

Компоненты взбейте в миксере.
Подавайте напиток охлажденным.

62. Кофе с коньяком.

50 г. коньяка, один двойной кофе, желток одного яйца, одна ст. ложка сахарного песка.

Желток яйца с сахарным песком взбейте в миксере, добавьте коньяк и постоянно помешивайте, долейте кипящим кофе.

63. Питательный кофе.

Один двойной черный кофе (12 г.), одно яйцо, одна столовая ложка ванильного сахара, для украшения — одна ст. ложка взбитых сливок и молотый кофе.

Компоненты взболтайте или перемешайте в миксере. Наполните чашку и украсьте взбитыми сливками, сверху посыпьте молотым кофе.

НАПИТКИ С КОФЕ

64. Флиц «АНЖЕЛО».

Холодный черный кофе — 50 г.

Молоко — 20 г.

Яйцо

Готовят в электромиксере. Напиток сверху посыпают молотым кофе.

65. МОККО 32-ног

Коньяк — 25 г.
Холодный черный кофе — 25 г.
Яйцо
Две чайные ложки ликера «Кофейный»
Молоко — 100 г.
Сверху напиток посыпают молотым кофе.

66. Кофейный пунш (горячий).

Темный ром — 500 г.
Коньяк — 100 г.
Горячий крепкий кофе — 750 г.
Сахарный сироп — 250 г,
Корица и гвоздика по вкусу. Лимон, нарезанный ломтиком.

67. Восточный 32-ног

Яйца — 6 штук
Сахар — 50 г.
Сливки — 500 г.
Молоко — 500 г.
Вермут красный десертный — 500 г.
Коньяк — 250 г.
Мед — 200 г.
Сверху напиток посыпают молотым кофе.

68. Коктейль «КОФЕЙНЫЙ»

Молоко — 200 г.
Растворимый кофе — 6 г.
Яйцо
Сахар — 18 г.
Кофейный ликер — 50 г.